



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



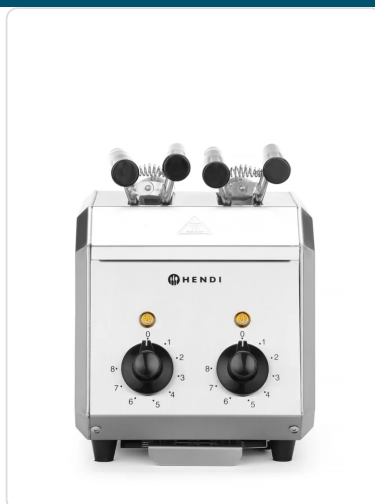
Acesso rapido
ao produto

Torradeira Profissional Elétrica 1200W - 215x300x270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE261163	Modelo:	HE261163
Marca:	HENDI	EAN:	8711369261163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE261163
EAN	8711369261163
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Torradeira elétrica profissional de 1200W com estrutura em aço inoxidável, ranhuras independentes e temporizador. Ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta torradeira profissional elétrica, com estrutura robusta em aço inoxidável, foi concebida para uso intensivo em ambientes de restauração, garantindo durabilidade e eficiência na preparação de tostas e pão torrado.

torradeira profissional — Torradeira Elétrica — Características Técnicas

Tensão	230 V
Potência	1200 W
Dimensões (LxPxA)	215x300x270 mm
Peso Líquido	5,24 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pinças	Com pegas isoladas termicamente em resina FF

Ranhuras	Esquerda e direita com funcionamento independente
Temporizador	Ajustável até 8 minutos, com alarme
Tabuleiro de Migalhas	Removível

Aplicações Profissionais

Esta torradeira é uma solução eficiente para estabelecimentos que necessitam de preparar tostas e pão torrado de forma rápida e consistente. É ideal para cafés, snack-bares, pastelarias com serviço de cafetaria, cantinas empresariais e escolares, e hotéis que oferecem pequenos-almoços. A sua construção robusta e funcionalidade independente das ranhuras adaptam-se bem a picos de trabalho em ambientes de restauração.

Torradeira — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Estrutura em aço inoxidável que assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** Ranhuras com funcionamento independente permitem torrar apenas o necessário, otimizando o consumo de energia em períodos de menor procura.
- **Segurança Operacional:** Pinças equipadas com pegas com isolamento térmico, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.
- **Controlo Preciso:** Temporizador ajustável até 8 minutos com alarme, garantindo o ponto de torra ideal para diferentes tipos de pão.
- **Higiene Facilitada:** Tabuleiro de migalhas removível que simplifica a limpeza e manutenção diária do equipamento.